

Gyártó és forgalmazó:

Itália Konyhastúdió Kft.

H-1106 Budapest, Keresztúri út 198.

Tel.: + 36-1-433-6262

Fax: + 36-1-433-6263

www.italiakonyhastudio.hu



C € 0036-09

17 L-es HÁZTARTÁSI PÁLINKALEPÁRLÓ KÉSZÜLÉK



*Ahol a tradíció és a modern technológia
találkozik!*

Háztartási pálinkafőző berendezés

A pálinka igazi Hungaricum. Magyarországon már a XV. század óta folytatnak tradicionális pálinkafőzést.

A jó pálinka alapja a megfelelő gyümölcsből készült cefre. A cefre érlelésének megvannak az évszázados hagyományai. Fontos betartani mind a gyümölcsfeldolgozás szabályait, mind az érlelési időt és hőmérsékletet.

Széles a repertoárja azoknak a gyümölcsöknek, melyekből pálinkát főznek, ezen alapanyagok kultúránként is eltérést mutatnak.

Pálinkafőzőnk segítségével Ön is elkészítheti az ízlésének leginkább megfelelő, kiváló minőségű saját pálinkáját.

Jó főzést kívánunk!

A lepárló készülék használatba vétele előtt kérjük, olvassa el figyelmesen a használati útmutatót és a munkabiztonsági előírásokat!

Bevezető

A **Perfect Home PHP 1001** típusú lepárló berendezés kizárólag házi pálinka illetve párlat készítésére alkalmas. A készülék rendeltetésszerű használata feltételezi a gyártó helyes használatra és karbantartására vonatkozó előírásának betartását. A készüléket csak nagykorú személy használhatja! A munka során be kell tartani a biztonsági előírásokat!

A termék nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

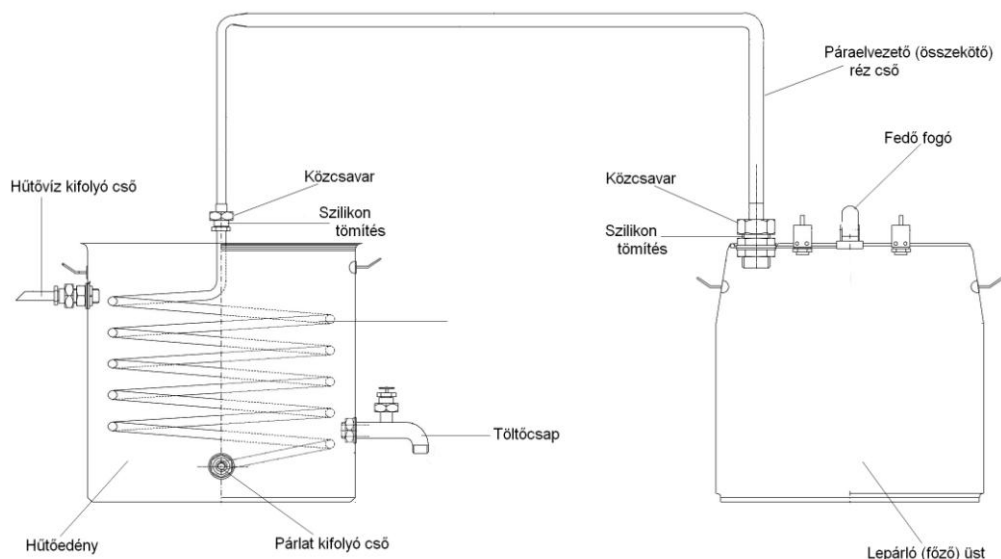
A termék átvételekor győződjön meg, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során. Amennyiben a készülékkel kapcsolatban hiányosságot tapasztal, úgy az átvételt követő 5 munkanapon belül értesítse a forgalmazót!

Műszaki adatok

	PHP 1001
Lepárlóüst névleges térfogata	17 l
Lepárlóüst hasznos térfogata	11,5 l
Hűtőedény térfogata	25 l
Hűtőedény használati térfogata	22 l

A készülék összeállítása

1. A kukta nyitásánál a fedőfogót ellentétes irányban, 180 fokban át kell fordítani, majd a fedőt megdöntve határozott mozdulattal ki kell emelni. Ezután töltheti bele a cefrét illetve finomításnál a nyersszeszt, ezeknek a mennyisége töltésenként legfeljebb 11,5 liter. Zárásnál a nyitott állapotú fogóval helyezze a fedőt az edénybe, majd ellenkező irányba nyomja le.
2. Ezután szerelje a főzőüst tetején lévő közcsavarba a 22 mm vastagságú, hajlított réz páraelvezető csövet.
3. Csatlakoztassa a lepárlócső másik végét a hűtőspirál közcsavarjához. Ellenőrizze a szilikon tömítések meglétét!
4. Húzza meg a hollandi csavarokat.



A pálinkafőző működési elve

A pálinkafőző a desztilláció és kondenzáció elvén működik. A folyékony halmazállapotú anyagból (cefre, illetve később a nyersszesz) hő hatására alkoholgőz válik ki, ami a hűtőberendezésben alkoholos párlattá kondenzálódik. Ez a folyékony halmazállapotú párlat kerül felfogásra. Az így nyert párlatból lehet fogyasztásra alkalmas pálinkát készíteni.

A főzés során a következőket vegye figyelembe:

A desztillálás lassú folyamat, a cefre könnyen odaég az edény aljára, ezért figyeljen a fűtés intenzitására, illetve szabályozásra. Amennyiben a párlat csurgása gyors intenzitású, azonnal csökkenteni kell a fűtés hőmérsékletét.

Használati utasítás

1. Szerelje össze a készüléket a leírt módon. Győződjön meg arról, hogy a tömítések ne hiányozzanak és az anyag megfelelően rögzítve legyenek, ezeket villáskulccsal húzza meg!
2. Az üstöt helyezze a főzőfelületre. A cefrét illetve nyersszeszt töltsé a kuktába, legfeljebb az edény 70%-ig (~11,5 l), így küszöbölve ki, hogy a képződő hab a rézcsőbe kerüljön. A kukta nyitásánál a fedőfogót ellentétes irányban, 180 fokban át kell fordítani, majd a fedőt megdöntve határozott mozdulattal ki kell emelni. Zárásnál a nyitott állapotú fogóval helyezze a fedőt az edénybe, majd ellenkező irányba nyomja le.
3. Gondoskodjon a hűtőedény megfelelő alátámasztásáról és a felfogó edény stabil alátámasztásáról is.
4. Töltsé fel a hűtőedényt, melyben a hűtőspirál is található, hideg vízzel. A hűtővíz utántöltését a feltöltő csapon keresztül végezze!
5. Kezdjen hozzá a főzéshez!
6. Amennyiben a csőrendszer esetleges dugulása következtében túlnyomás keletkezik, azt a főzőüst tetején lévő szelepegység kis karjának felfelé fordításával tudja engedni. Ezt a műveletet egy kanál vagy villa segítségével, de soha ne közvetlenül kézzel, végezze! A készülék fedelén egy biztonsági szelep is található, mely túlnyomás esetén kinyit.

I. főzet

A cefrének való gyümölcsöt gondosan tisztítsuk meg, a penészes vagy romlott gyümölcs ne kerüljön a cefrébe. A cefreérésének ideális hőmérséklete 20 °C. A cefre főzésének időpontja az adott gyümölcstől függ, pl. a kajszibarackot 7-9 nap, míg az almát vagy szilvát 9-12 nap után kell főzni. A főzés célja, hogy a cefréből desztillálással, majd kondenzációval kinyerjük az alkoholt, a nyersszeszt. Fontos, hogy törekedjünk a lassú főzésre. A főzést nagy lángon kezdjük mindaddig, míg a cefre hőmérséklete el nem éri a forráspont közeli hőmérsékletet, ekkor vegyük kisebbre a fűtést. A fűtés mértéke akkor tekinthető ideálisnak, ha a párlat a fűtés megkezdésétől számított 1 óra múlva jelenik meg a kifolyónál. A főzések során először megjelenő párlatot rézelejének nevezzük, melyet le kell választani, és ízlelés nélkül meg kell semmisíteni. Az rézeleje szúrós szagú, zavaros színű folyadék, mely MÉRGEZŐ.

Törekedjünk a lassú főzésre! A helyes párolási idő feltöltésenként 2-2.5 óra.

Az így nyert nyerspárlat mennyisége a kiinduló cefre mennyiségének 1/3-a.

Alkoholtartalma 20-40 tf %, mely a cefréhez adott víz mennyiségétől függ.

A lefőzést akkor hagyjuk abba, amikor a fokoló 2-3 tf %-ot mutat. Ezután már nem lehet gazdaságosan kinyerni alkoholt a cefréből.

Figyeljük a hűtővíz hőmérsékletét. Amennyiben a hűtővíz felső harmada eléri a 20 °C-t, cseréljük ki a vizet!

Ügyeljünk arra, hogy a gőz vagy a forró moslék ne okozzon égési sérülést!

II. főzet, finomítás

Célja, az alkoholkoncentráció növelése, és a párlatfrakciók szétválasztása, melyek közül csak a középpárlat fogyasztható.

Először tisztítsuk meg a berendezést és az üstöt, különös tekintettel a páracsőre és a hűtőre.

A második főzés során a főzőedényt már 80-90%-ig is feltölthetjük nyersszeszrel. A finomításnál addig melegítsük magasabb hőfokon, amíg az alkohol eléri a 72-75 °C-ot, ezután visszavesszük a fűtés mértékét, szem előtt tartva azt, hogy a lehető leghatékabban menjen végbe a főzési folyamat, így tudjuk majd tökéletesen szétválasztani a párlatfrakciókat. Ideális esetben a párlat, a főzés kezdete után egy óra múlva jelenik meg a hűtő kifolyójánál. A főzés során ne törekedjünk a gyors lefőzésre! A finomítási idő 4-5 óra.

A kondenzáció akkor tud jól működni, ha a hűtővíz hőmérséklete alacsony. A jó párlat készítése érdekében folyamatosan ellenőrizzük a hűtővíz hőmérsékletét. Amennyiben a hűtővíz felső harmada eléri a 20 °C hőmérsékletet, cseréljük ki a vizet!

A főzések során először megjelenő párlatot rézelejének nevezzük, melyet le kell választani, és ízlelés nélkül meg kell semmisíteni. Az rézeleje szúrós szagú, zavaros színű folyadék, mely MÉRGEZŐ, mennyisége az alszesz 0.5 %-a.

Az ezután következő párlat az elő párlat, melyet külön kell választani (külön edényben felfogni). Az elő párlat meghatározása fokolással, erre szolgáló mérőeszközzel végezhető, mennyisége az alszesz 1.5 %-a. Nem fogyasztható.

Az elő párlatot követi a középpárlat, melynek íze és illata kiváló. Ez a párlat a pálinka.

Kóstolással állapíthatjuk meg azt, hogy az adott párlatfrakció elő- vagy középpárlat. Számozzunk meg 5 db 0.5 dl-es poharat, és ezekbe fogjuk fel az elő párlatot (nem összekeverendő a rézelejével, amit tilos megkóstolni). Hígítsuk fel kevés langyos vízzel. Az ötödik pohártól kezdjük a kóstolást, és addig folytassuk, míg kellemes íz és zamattal találkozunk. Ami nem megfelelő, onnan kezdve, az 1. pohár felé az elő párlat, amit semmisítsünk meg. Mennyisége az alszesz 30-35%-a, alkoholtartalma 50-60 tf%. Külön edénybe gyűjtsük.

Az utópárlatra akkor váltsunk át, és ismét külön edénybe gyűjtsünk, amikor az alkoholtartalma 15-20 tf%-ra csökken és megjelenik a jellegzetes savanyú szag. Az utópárlat, ami az alszesz 25 %-a, fogyasztásra nem alkalmas. Nem érdemes újrahasznosítani sem, mert rontja a pálinka minőségét.

Tisztítási javaslat

A párlat minőségét nagyban rontja a készülékben lerakódott anyagok. A készüléket ezért minden egyes főzés után ki kell tisztítani! Fontos, hogy a tisztítást csak kihűlt állapotban kezdje meg!

A pálinkafőző berendezést szerelje szét, az üstöt enyhén mosószeres vízben mossa el, majd tiszta vízzel öblítse el. Csak folyékony mosogatószer használjon, mert a por alakú mosogatószer karcosodást okozhat az edényen.

A rézcsövet (páracső) kívülről lehet polírozó szerrel tisztítani, ügyelve arra, hogy a szer ne kerüljön a csőbe. A rézcsövet belülről mosószódával vagy folyékony mosogatószerrel mossa ki, majd tiszta vízzel öblítse át. A tisztítására folyékony mosogatószer használjon. Kerülje a karcosodást okozó szereket, ne használjon ecetet vagy más savas anyagot!

A kígyócsöves hűtő végét dugaszoljuk be, töltsük meg forró mosószódás vízzel, majd eresszük le. Ezután, az említett módon, többször, tiszta vízzel is mossuk át. Hatékony tisztítást tudunk elérni, ha a mosószeres tisztítás után, az üstöt 2/3 részig feltöltjük vízzel, majd a készüléket összeszerelve, hűtővíz igénybevétele nélkül, fölmelegítjük, és lepároljuk a folyadékot. A forró gőz, a kifolyónál, kb. fél óra múlva hagyja el a rendszert.

A készülék első használata előtt is ezt az eljárást kell alkalmazni. Ennél az eljárásnál is ügyeljen arra, hogy a forró gőz ne okozzon égési sérülést!

MUNKABIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

1. A főző nem maradhat a kezelő dolgozó felügyelete nélkül, és ne legyen gyerekek által hozzáférhető!
2. A főzés során a főző alkatrészei áthevülnek, ezért kellő óvatossággal kell eljárni!
3. A főzőberendezés csak betanított, felnőtt korú dolgozó kezelheti, aki a munkavégzés során nem gyúlékony anyagból készült védőeszközöket használ (kesztyű, munkalábbeli, védőöltözék, szemüveg)!
4. A keletkező magas hőmérséklet miatt tilos a készüléket gyúlékony vagy robbanásveszélyes anyagok közelében használni, mivel fennállhat a gyulladás illetve robbanás veszélye.
5. A kuktát használat előtt meg kell vizsgálni, hogy működőképes-e a jelzőszelep, és a csavarfej szorosan rá van-e csavarozva!
6. A kukta biztonsági berendezéseit (jelzési szelep, biztonsági kapcsoló, gumitömítés) nem szabad változtatni!
7. A lepárlás során a pálinkafőzőhöz ne támasszunk, illetve ne tegyünk rá semmit, ne billentsük meg és ne nyissuk ki. Továbbá az üstbe se be-, se ki ne öntsünk semmit mindaddig, amíg a párlás folyamata be nem fejeződik, ez alatt hűtőtestben folyamatosan ellenőrizzük a víz hőmérsékletét, és folyamatosan szellőztessünk!
8. Az alkohol gyúlékony anyag, ezért főzésnél a készülék kifolyó része ne kerüljön a főzőfelület közelébe!
9. A cefre és a nyersszesz kiöntését maximum 80 °C-on ajánlatos végezni.
10. Soha ne használja a meghibásodott berendezést!
11. Amennyiben bármilyen rendellenességet tapasztal, az edényt nem szabad tovább használni. Javítását saját kezűleg ne végezze el, kizárólag szakember javíthatja.
12. Fagypontnál (0 °C) alacsonyabb hőmérséklet esetén a hűtő csőrendszeréből a vizet ki kell engedni!
13. A készülék gyártója semminemű felelősséget nem vállal a nem rendeltetésszerű használat során keletkező károkért!

Karbantartás

A készüléket használat után - kihűlt állapotban – mindig tisztítsa meg. Az első használat előtt ellenőrizze a készülék biztonsági berendezéseit. A gumiszigetelések idővel elveszíthetik rugalmasságukat. Rugalmatlan, repedezett gumit azonnal le kell cserélni! Ügyeljen arra, hogy használat után a hűtőcsövet minden esetben tisztítsa ki.

Eng. sz.: 102/2010.

CE 0036-09

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

(A 9/2001(IV.05.) GM rendelet előírásai szerint)

száma: 102/2010

Alulírott az alábbi gyártó nevében:

gyártó: HASCEVHER METAL SANAYI TIC.A.S.

Címe: Organize Sanayi Bölgesi 4. Cad. No.:151/2 Kahramanmaraş / Turkey

illetve a termék magyarországi importálója nevében:

Meghatalmazott importáló: **Itália Konyhastúdió**

címe: 1106 Budapest, Keresztúri út 198.

ezennel kijelentem, hogy az alábbi termék:

termék azonosítása:

PERFECT stainless steel nyomástartó lepárló edény

űrtartalom 17 l ; megengedett nyomás: 70 kPa

megfelel a következő EK direktívák előírásainak:

(beleértve a direktívák minden vonatkozó módosítását is)

szám:	Cím:
97/23/EG	A Tagországok Jogharmónizációs Bizottságának direktívája a nyomástartó edények előírásaira.

és, hogy az alább hivatkozott test riport, műszaki előírások kerültek alkalmazásra:

száma:	Kiadása:	Címe:	rész (1)
P-IS-TGK-IST-09-02-46 001000-001-09-B-80014	2009		

Egyéb hivatkozások és a vonatkozó direktíva(-ák) által megkívánt információk:

Kiállítva : TÜV SÜD Industrie Service GMBH Certificate No.: Z-IS-TGK-IST-09-02-46 001000-001-09-B-80014 (2009-08-03) alapján

Budapest, 2010-12-02



Kiss Zsolt
ügyvezető igazgató

ITALIA KONYHASTÚDIÓ KFT.
1106 Bp. Keresztúri út 198.
Adószám: 12169148-2-42
Üzleti számlaszám: BB
10102244-50315300-01000002

JÓTÁLLÁSI JEGY

Az eladó szerv tölti ki:

Vásárlás helye:

Bélyegző:

Vásárlás napja: 20.....hó.....nap.....

Termék megnevezése, cikkszám:.....

Vásárló, neve, címe, elérhetősége:.....

.....

Gyártó neve és címe: Itália Konyhastúdió Kft. , H-1106 Budapest, Keresztúri út 198. Tel.: +36-1-260-9293

JAVÍTÁS ESETÉN TÖLTENDŐ KI!

A jótállási igény bejelentésének időpontja:

Javításra átvétel időpontja:.....

Hiba rövid leírása:.....

.....

Kijavítás módja:.....

A termék fogyasztó részére való visszaadásának időpontja:.....

KICSERÉLÉS ESETÉN TÖLTENDŐ KI!

Kicserélés történt, amelynek időpontja:

Dátum:

Vevő

Eladó/ügyintéző

TÁJÉKOZTATÓ A JÓTÁLLÁSI JOGOKRÓL

A jótállás időtartama egy év. A jótállási határidő a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadása, vagy ha az üzembe helyezést a vállalkozás vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.

Nem tartozik jótállás alá a hiba, ha annak oka a termék fogyasztó részére való átadását követően lépett fel, így például, ha a hibát

- szakszerűtlen üzembe helyezés (kivéve, ha az üzembe helyezést a vállalkozás, vagy annak megbízottja végezte el, illetve ha a szakszerűtlen üzembe helyezés a használati-kezelési útmutató hibájára vezethető vissza)
- rendeltetésellenes használat, a használati-kezelési útmutatóban foglaltak figyelmen kívül hagyása,
- helytelen tárolás, helytelen kezelés, rongálás,
- elemi kár, természeti csapás okozta.

Jótállás keretében tartozó hiba esetén a fogyasztó

- elsősorban – választása szerint – kijavítást vagy kicserélést követelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a vállalkozásnak a másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatás hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát és a jótállási igény teljesítésével a fogyasztónak okozott érdeksérelmet.
- ha a vállalkozás a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, e kötelezettségének megfelelő határidőn belül, a fogyasztó érdekeit kímélve nem tud eleget tenni, vagy ha a fogyasztónak a kijavításhoz vagy a kicseréléshöz fűződő érdeke megszűnt, a fogyasztó – választása szerint – a vételár arányos leszállítását igényelheti, a hibát a vállalkozás költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja, vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

A fogyasztó a választott jogáról másira térhet át. Az áttéréssel okozott költséget köteles a vállalkozásnak megfizetni, kivéve, ha az áttérésre a vállalkozás adott okot, vagy az áttérés egyébként indokolt volt.

Ha a fogyasztó a termék meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezéstől) számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a vállalkozás nem hivatkozhat aránytalan többletköltségre, hanem köteles a terméket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetészerű használatot akadályozza.

A kijavítást vagy kicserélést – a termék tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel – megfelelő határidőn belül, a fogyasztó érdekeit kímélve kell elvégezni. A vállalkozásnak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze.

A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

Nem számít bele a jótállási időbe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetészerűen használni. A jótállási idő a terméknek vagy a termék részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (kijavított) termékre (termékrészre), valamint a kijavítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik.

A jótállási kötelezettség teljesítésével kapcsolatos költségek a vállalkozást terhelik.

A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket – a járművek kivételével – az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a forgalmazó gondoskodik.

A jótállás nem érinti a fogyasztó jogszabályból eredő – így különösen kellek- és termékszavatossági, illetve kártérítési – jogainak érvényesítését.

Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. Jótállási jegy fogyasztó rendelkezésére bocsátásának elmaradása esetén a szerződés megkötését bizonyítottan kell tekinteni, ha az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot - az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlát vagy nyugtát - a fogyasztó bemutatja. Ebben az esetben a jótállásból eredő jogok az ellenérték megfizetését igazoló bizonylattal érvényesíthetőek.

A fogyasztó jótállási igényét a vásárlás helyszínén, vagy a gyártónál érvényesítheti.

A vállalkozás a minőségi kifogás bejelentésekor a fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés keretében eladott dolgokra vonatkozó szavatossági és jótállási igények intézésének eljárási szabályairól szóló 19/2014. (IV. 29.) NGM rendelet (a továbbiakban: NGM rendelet) 4. §-a szerint köteles – az ott meghatározott tartalommal – jegyzőkönyvet felvenni és annak másolatát haladéktalanul és igazolható módon a fogyasztó rendelkezésére bocsátani.

A vállalkozás, illetve a javítószolgálat (szerviz) a termék javításra való átvételekor az NGM rendelet 6. §-a szerinti elismervény átadására köteles.